



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



Osterlamm



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Teig

350	Gramm	Butter	Etwas Puderzucker zum Bestäuben
280	Gramm	Stärke	
350	Gramm	Puderzucker	
280	Gramm	Vollei	
70	Gramm	Mehl	
1	Gramm	Safranfäden	
1		Stange Tahiti Vanille	
1		Bio-Zitrone	
		Salz (Fleur de sel)	

ZUBEREITUNG

Osterlamm

Die weiche Butter, Stärke, Zitronenabrieb, Vanillemark und eine Prise Salz schaumig rühren. Dann den Puderzucker und das Vollei zugeben und ebenfalls schaumig rühren. Parallel in einem Mörser ein paar Safranfäden mit etwas Puderzucker und Wasser zu einer homogenen Masse verrühren. In den Teig geben und verrühren. Anschließend das Mehl sieben und unterheben.

Den Teig in 2 kleine, eingefettete und ausmelierte Osterlamm Backformen füllen. Bei 180° C ca. 25 Minuten backen.

Anrichten: Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.



WIR WÜNSCHEN
IHNEN FROHE OSTERN
UND VIEL SPASS BEIM
GENIESSEN.

Viktoria Lauterbach und Anton Gschwendtner